

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Баламирзоев Назим Миниевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 19.06.2024 18:21:47
Уникальный программный ключ:
5cf0d6f89e80f49a334f6a4ba58e91f3326b9926

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный технический университет»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине «ОПЦ.11 Технология приготовления блюд»

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Уровень подготовки СПО на базе основное общее образование

Разработчик  к.х.н., доц. Гаджиева А.М.

Фонд оценочных средств обсужден на заседании кафедры ТППОиТ
« 20 » сентября 20 23 г., протокол № 1

Зав. кафедрой  д.т.н., проф. А.Ф. Демирова

Зав. выпускающей кафедрой  д.т.н., проф. А.Ф. Демирова

г. Махачкала 2023

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт фонда оценочных средств	3
2.	Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке	3
3.	Оценка освоения учебной дисциплины	6
3.1.	Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам).....	6
3.2.	Перечень заданий для текущего контроля.....	8
4.	Перечень заданий для оценки сформированности компетенций	14
5.	Критерии оценки.....	25

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (ФОС) является неотъемлемой частью рабочей программы дисциплины «Технология приготовления блюд» и предназначен для контроля и оценки образовательных достижений, обучающихся (в т.ч. по самостоятельной работе студентов, далее – СРС), освоивших программу данной дисциплины.

Целью фонда оценочных средств является установление соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочей программой дисциплины «Технология приготовления блюд» предусмотрено формирование следующих компетенций:

1) ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента

2) ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

3) ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

4) ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

5) ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Формой аттестации по учебной дисциплине является **зачет**

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих знаний, умений, практического опыта, а также динамика формирования компетенций:

Таблица 1

Результаты обучения: знания, умения, практический опыт	Формируемые виды деятельности/компетенции
Знать: З1-процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; З2-ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	ПК 2.3
Уметь: У1-выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом	

<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; У2-контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p>	
<p>Иметь практический опыт в:</p>	
<p>П1-приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента</p>	
<p>Знать:</p>	
<p>З1-процессы приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; З2-ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления; З3-нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ;</p>	ПК 2.4
<p>Уметь:</p>	
<p>У1-выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; У3-контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; У4-контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p>	
<p>Иметь практический опыт в:</p>	
<p>П1-выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
<p>Знать:</p>	
<p>З1-процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; З2-ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>	ПК 2.5
<p>Уметь:</p>	
<p>У1-выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и</p>	

<p>форм обслуживания; У2-сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p>	
<p>Иметь практический опыт в:</p>	
<p>П1-выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
<p>Знать:</p>	
<p>З1-процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; З2-ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>	ПК 2.6
<p>Уметь:</p>	
<p>У1-выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; У2-контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p>	
<p>Иметь практический опыт в:</p>	
<p>П1-выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
<p>Знать:</p>	
<p>З1-процессы приготовления, творческого оформления и подготовке к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; З2-ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; З3-правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p>	ПК 2.7
<p>Уметь:</p>	
<p>У1-выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; У2-контролировать наличие, хранение и расход запасов,</p>	

продуктов на производстве;
 У3-осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
 У4-сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;

Иметь практический опыт в:

П1-выполнения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам)

Предметом оценки служат знания, умения и практический опыт, предусмотренные ФГОС СПО, направленные на формирование профессиональных компетенций.

Таблица 2

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля			
	Текущий контроль		Промежуточная аттестация	
	Форма контроля	Проверяемые компетенции/ знания/умения/ практический опыт	Форма контроля	Проверяемые компетенции/ знания/умения/ практический опыт
Введение в профессию				
Тема 1.1. Перспективы развития современного общественного питания	Практическое занятие №1. Тестирование. Устный опрос	ПК 2.3: 31,У1 ПК 2.4: 31,У1 ПК 2.5: 31,У1 ПК 2.6: 31,У1	зачетная работа	ПК 2.3: 31,У1 ПК 2.4: 31,У1 ПК 2.5: 31,У1 ПК 2.6: 31,У1
Раздел № 1. Механическая, кулинарная обработка сырья				
Тема 1.1 Механическая и кулинарная обработка традиционных сырья	Практическое занятие № 2-9 Тестирование. Устный опрос Самостоятельная работа	ПК 2.3: 31,У1 ПК 2.4: 31,У1 ПК 2.5: 31,У1 ПК 2.6: 31,У1 ПК 2.7: 31,У1	зачетная работа	ПК 2.3: 31,У1 ПК 2.4: 31,У1 ПК 2.5: 31,У1 ПК 2.6:

				31,У1 ПК 2.7: 31,У1
Раздел № 2. Тепловая кулинарная обработка продуктов				
Тема 2.1 Значение тепловой обработки. Классификация и характеристика приёмов тепловой обработки. Процессы, происходящие в продуктах при тепловой обработке	Практическое занятие № 10 Устный опрос Тестирование Самостоятельная работа	ПК 2.3: 31,32,33 У1,У2,У3,П1 ПК 2.4: 31,32,33 У1,У2,У3,П1 ПК 2.5: 31,32,33 У1,У2,У3,П1 ПК 2.6: 31,32,33 У1,У2,У3,П1 ПК 2.7: 31,32,33 У1,У2,У3,П1	зачетная работа	ПК 2.3: 31,32,33 У1,У2,У3, П1 ПК 2.4: 31,32,33 У1,У2,У3, П1 ПК 2.5: 31,32,33 У1,У2,У3, П1 ПК 2.6: 31,32,33 У1,У2,У3, П1 ПК 2.7: 31,32,33 У1,У2,У3, П1
Тема 2.2 Технологический процесс приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий.	Устный опрос Тестирование	ПК 2.4 31,32,33 У1,У2, У3,П1	зачетная работа	ПК 2.4 31,32,33 У1,У2, У3,П1
Тема 2.3 Технологический процесс приготовления супов и соусов.	Практическое занятие № 11 Устный опрос Тестирование Самостоятельная работа	ПК 2.3 31,32 У1,У2, П1	зачетная работа	ПК 2.3 31,32 У1,У2, П1
Тема 2.4 Технологический процесс приготовления блюд из овощей и грибов Блюда и гарниры из овощей. Стадии технологического процесса. Требования к качеству и реализации блюд. Оформление блюд и отпуск их потребителя.	Устный опрос Тестирование	ПК 2.4 31,32,33 У1, П1	зачетная работа	ПК 2.4 31,32,33 У1, П1
Тема 2.5 Технологический процесс приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы.	Устный опрос Тестирование	ПК 2.6 31,32 У1,У2, П1	зачетная работа	ПК 2.6 31,32 У1,У2, П1
Тема 2.6 Технологический процесс приготовления блюд из яиц и творога.	Устный опрос Тестирование	ПК 2.5 31,32 У1,У2, П1	зачетная работа	ПК 2.5 31,32 У1,У2, П1

3.2. Перечень заданий для текущего контроля

Формируемая компетенция: ПК 2.3

Перечень заданий закрытого типа

Задание №1.

Для того чтобы на поверхности соуса при хранении не образовывалась пленка применяют прием:

- а) стерилизации;
- б) заципывания;
- в) бланширования;
- г) процеживания.

Задание №2.

Горячие соусы хранят в посуде с закрытой крышкой при температуре:

- а) 65-70° С;
- б) 75-80° С;
- в) 80-82° С;
- г) 40-45°С.

Задание №3.

Соотнесите:

Производные от соуса		Наименования соусов	
А	«Велюте»	1.	Соус Морне
Б	«Бешамель»	2.	Соус Аллеманд
		3.	Соус грибной
		4.	Соус «Субиз»
		5.	Соус «Нантюа»

Задание №4.

Соотнесите:

Производные от соуса красного основного		Ингредиенты, входящие в состав соусов	
1.	«Пикантный»	1.	Морковь, репа, лук, белые корни, зелёный горошек, стручки фасоли, соус красный основной
2.	соус красный с кореньями	2.	Корнишоны, острый кетчуп, соус красный основной
3.	соус красный кисло-сладкий	3.	Чернослив, изюм, орех грецкий, соус красный основной

Задание №5.

Укажите последовательность приготовления соуса белого основного на мясном бульоне:

1. пассерованные белые корни и репчатый лук;
2. горячий мясной бульон;
3. соль, лимонная кислота;
4. горячая белая мучная пассеровка, разведенная бульоном;
5. варка 30 минут;
6. доведение до кипения;
7. заправка сливочным маслом;
8. процеживание

5)варят до загустения

Перечень заданий открытого типа

Задание № 1. Время варки макаронных изделий какое?

Задание № 2. Какова причина плохой развариваемости бобовых?

Задание № 3. Какой корнеплод содержит каротин?

Задание № 4. Дополните пропуски в предложении:

Стручковый перец относится к -----группе овощей.

Задание № 5. Дополните пропуски в предложении:

Чечевица относится к ----- подгруппе плодовых овощей.

Формируемая компетенция: ПК 2.5

Перечень заданий закрытого типа

Задание №1.

Блюда из яиц с добавлением муки и сметаны

- а) яичная кашка
- б) яичница глазунья,
- в) омлет смешанный
- г) драчена.

Задание №2.

Чем пудинг творожный отличается от запеканки?

- а) в массу добавляют взбитые яичные белки;
- б) в массу добавляют сметану;
- в) в массу добавляют муку;
- г) в массу добавляют размягченный маргарин или сливочное масло.

Задание №3.

Установите соответствие:

Блюда	Особенности приготовления и подачи
1. Блинчики	а) омлетную смесь выливают на подготовленную разогретую сковороду с маслом и жарят до загустения массы, на середину укладывают подготовленный фарш, завертывают с двух сторон края омлета, закрывая ими фарши и придавая ему форму пирожка, подают на тарелке швом вниз
2. Фаршированный омлет	б) варят вязкую кашу на смеси молоко и воды с добавлением сахара, готовую кашу охлаждают до 60°С, добавляют сырые яйца, перемешивают, формируют котлеты, панируют в сухарях, жарят основным способом с 2-х сторон на сковороде до образования поджаристой корочки
3. Котлеты манные	в) в посуду кладут сахар, соль, яйца, вливают молоко 50% от нормы, всыпают муку, взбивают до однородного массы и постепенно вливают остальное молоко, выпекают на вращающихся электрических жаровнях, с одной и другой стороны.

Задание №4.

Установите соответствие:

Блюда, полуфабрикаты	Особенности приготовления и подачи
1. Макароны со сметаной	а. бобовые (горох) заливают холодной водой и варят при слабом кипении 1,5 часа, заправляют солью, перцем, растопленным маслом, отпускают, посыпая зеленью
2. Котлеты манные	б. обработанный картофель варят до готовности, отвар сливают, картофель обсушивают и протирают в горячем состоянии, добавляют пассерованный репчатый лук и вареные нарезанные грибы
3. Бобовые с жиром и луком	в. макароны варят сливным способом, заправляют сливочным маслом. При отпуске кладут на порционную тарелку, заправляют сметаной
	г. варят вязкую манную кашу на смеси молока с добавлением сахара. Готовую кашу охлаждают до 60°C, добавляют сырые яйца, перемешивают, порционируют, формируют котлеты, панируют в сухарях, жарят на сковороде с двух сторон основным способом до образования поджаристой корочки.

Задание №5.

Установить последовательность операций при приготовлении дрожжевого опарного теста:

- 1) брожение теста;
- 2) брожение опары;
- 3) замес теста;
- 4) приготовление опары.

Перечень заданий открытого типа

Задания № 1. Для чего следует производить обминку дрожжевого теста?

Задания № 2. Почему яйцо — один из самых полноценных продуктов питания?

Задания № 3. В зависимости от содержания жира выпускают какие виды творога?

Задания №4. Продолжите технологическую последовательность приготовления вареников ленивых: *приготавливают творожную массу* _____

Задания № 5. Продолжите технологическую последовательность приготовления яичницы-глазуньи:

разогревают сковороду _____

Формируемая компетенция: ПК 2.6

Перечень заданий закрытого типа

Задание №1.

Полуфабрикат «Тельное из рыбы» жарят:

- а) во фритюре
- б) основным способом
- в) в жарочном шкафу
- г) на гриле

Задание №2.

В каком цехе готовят горячие рыбные блюда:

- а) рыбном
- б) суповом
- в) овощном
- г) горячем

Задание №3.

Установите соответствие названия рыбного блюда порционному куску рыбы, гарниру и соусу

Блюдо	Порционный кусок рыбы	Гарнир	Соус
1. Рыба, запеченная порусски	а) жареный порционный кусок;	а) картофель отварной, нарезанный кружочками;	а) томатный
2. Рыба, запеченная по-московски	2) припущенные порционные куски;	б) макароны отварные;	в) сметанный;
3. Рыба, запеченная под молочным соусом	3) сырой порционный кусок без костей;	в) гречневая каша рассыпчатая;	г) томатный
4. Солянка из рыбы на сковороде	4) жареный порционный кусок (каarp, карась, сазан)	г) картофель жареный из отварного (кружочками)	в) сметанный;
	б) припущенные порционные куски;	б) гречневая каша рассыпчатая;	г) молочный средней густоты;
	в) сырой порционный кусок без костей;	в) макароны отварные	г) томатный
	г) жареный порционный кусок (каarp, карась, сазан)	г) картофель жареный из отварного (кружочками)	д) красный основной;
	д) чистое филе;	д) картофельное пюре;	е) сметанный с томатом.
	е) целая рыба;	е) капуста тушёная;	

Задание №4.

Укажите верное соответствие между видом рыбы и сроком её хранения в домашнем холодильнике

Вид рыбы	Срок хранения
1. Охлажденная разделанная рыба	а) 0-2 суток
2. Мороженая рыба	б) 0-3 суток
3. Охлажденная неразделанная рыба	в) 5-7 суток
4. Живая рыба	г) 2-3 суток

Задание №5.

Установите правильную последовательность

Технология приготовления полуфабрикатов из налима:

- а) снятие кожи
- б) промывание
- в) удаляют плавники
- г) удаляют голову
- д) подрезание кожи
- е) удаление внутренностей

Перечень заданий открытого типа

Задание 1. Процесс нанесения на продукт муки или молотых сухарей как называется?

Задание 2. Как влияют экстрактивные вещества на свойства отвара при варке рыбы?

Задание 3. Рыбу с содержанием жира от 2% до 5% относится к какой категории?

Задание 4. Дополните пропуски в предложении:

Для варки порционные куски рыбы укладывают в рыбные котлы в _____ ряд кожей _____ и заливают _____ водой так, чтобы она была на _____ см выше уровня рыбы.

Задание 5. Дополните пропуски в предложении:

Для улучшения вкуса, аромата и улучшения консистенции при приготовлении полуфабрикатов применяют прием - _____.

Формируемая компетенция: ПК 2.7

Перечень заданий закрытого типа

Задание №1.

Какие из способов тепловой обработки относятся к комбинированным?

- а) жарка, варка, тушение;
- б) запекание, припускание, бланширование;
- в) тушение, запекание, брезирование;
- г) запекание, жарка, пассерование.

Задание №2.

Выберите способ тепловой обработки для блюда «Антрекот»:

- а) варка;
- б) жарка во фритюре;
- в) жарка основным способом;
- г) тушение.

Задание №3.

Определите блюда из рубленого мяса:

А. С наполнителем	Блюда	Б. Без наполнителя
	1. Биточки	
	2. Зразы	
	3. Бифштекс	
	4. Тефтели	
	5. Рулет	
	6. Котлеты	

Задание №4.

Определите соусы, рекомендуемые к блюдам:

А. Бефстроганов	Соус	Б. Шашлык по-карски
	1. Томатный	
	2. Сметанный	
	3. Ткемали	
	4. Красный	
	5. Кетчуп	
	6. Грибной	

Задание №5. Установите последовательность кулинарной обработки говядины

- а) жиловка,
- б) зачистка
- в) деление на отруба,
- г) обвалка отрубов,

Перечень заданий открытого типа

Задание №1. Чем шпигуют мясо?

Задание №2. Какую дичь не опаливают?

Задание №3. Для чего мясо маринуют?

Задание №4. Дополните пропуски в предложении:

Отделение мяса от костей это-----

Задание №5. Дополните пропуски в предложении:

Удаление сухожилий, пленок, хрящей это-----

4. ПЕРЕЧЕНЬ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Формируемая компетенция: ПК 2.3

Перечень заданий закрытого типа

Задание №1.

Горячие соусы хранят в посуде с закрытой крышкой при температуре:

- а) 65-70° С;
- б) 75-80° С;
- в) 80-82° С;
- г) 40-45°С.

Задание №2.

Для приготовления белой мучной пассировки просеянную пшеничную муку нагревают при температуре:

- а) 80-90°С;
- б) 50-60°С;
- в) 110-120°С;
- г) 130-140°С.

Задание №3.

Для того чтобы на поверхности соуса при хранении не образовывалась пленка применяют прием:

- а) стерилизации;
- б) зашпывания;
- в) бланширования;
- г) процеживания.

Задание №4.

Соус красный основной доводят до вкуса:

- а) соль, сахар, уксус;
- б) соль, сахар, специи;
- в) соль, сахар, лимонный сок;
- г) соль, специи, виноградное вино.

Задание №5.

Для подачи к блюдам и тушения используют соусы:

- а) средней густоты;
- б) густые;
- в) жидкие;
- г) вязкие.

Задание №6.

Определите основное назначение соусов (выбрать несколько вариантов ответа):

- а) ухудшают внешний вид блюд;
- б) повышают усвояемость пищи;
- в) улучшают внешний вид блюд и способствуют повышению аппетита;
- г) понижают калорийность блюд;
- д) блюда приобретают большую сочность;
- е) повышают питательную ценность блюд.

Задание №7.

Соотнесите:

Производные от соуса красного основного		Ингредиенты, входящие в состав соусов	
1.	«Пикантный»	1.	Морковь, репа, лук, белые корни, зелёный горошек, стручки фасоли, соус красный основной
2.	соус красный с кореньями	2.	Корнишоны, острый кетчуп, соус красный основной
3.	соус красный кисло-сладкий	3.	Чернослив, изюм, орех грецкий, соус красный основной

Задание №8.

Соотнесите:

Производные от соуса		Наименования соусов	
А	«Велюте»	1.	Соус Морне
Б	«Бешамель»	2.	Соус Аллеманд
		3.	Соус грибной
		4.	Соус «Субиз»
		5.	Соус «Нантюа»

Задание №9.

Укажите последовательность приготовления соуса белого основного на мясном бульоне:

- 1) пассерованные белые корни и репчатый лук;
- 2) горячий мясной бульон;
- 3) соль, лимонная кислота;
- 4) горячая белая мучная пассеровка, разведенная бульоном;
- 5) варка 30 минут;
- 6) доведение до кипения;
- 7) заправка сливочным маслом;
- 8) процеживание

Задание №10.

Установите правильную последовательность приготовления соуса белого парового:

- 1) в разведенную пассеровку закладывают пассерованные овощи и варят 30 минут;
- 2) горячую белую пассеровку разводят в несколько приемов горячим мясным бульоном 80°C;
- 3) заправляют сливочным маслом;
- 4) в готовый соус добавляют соль, лимонную кислоту процеживают и доводят до кипения;
- 5) в посуде с толстым дном пассеруют муку на сливочном масле до кремового цвета;
- 6) приготовление мясного или рыбного бульона

Перечень заданий открытого типа

Задание № 1. Какой соус имеет неоднородную консистенцию?

Задание № 2. Какое значение имеют соусы в питании?

Задание № 3. Что является обязательной составляющей соуса «Мирантон» ?

Задание № 4. Что используется для приготовления сметанного соуса

Задание № 5. От чего происходит название соуса «паровой»?

Задание № 6. В составе какого соуса обязательным компонентом является сыр?

Задание № 7. Какой соус готовится на основе золотистой ру и светлого куриного/телячьего или рыбного бульона?

Задание № 8. Для приготовления «красной» пассеровки муку нагревают при какой температуре?

Задание № 9. Дополните пропуски в предложении:

О каком соусе идёт речь?

.....классический и популярный «производный соус» французской кухни. Его готовят из материнского соуса велуте, затем загущают сливками

Задание № 10. Дополните пропуски в предложении:

О каком соусе идёт речь?

-----испанский, популярный коричневый соус, по Эскофье «один из пяти основных

Формируемая компетенция: ПК 2.4

Перечень заданий закрытого типа

Задание № 1.

3. Для сохранения витамина С, овощи варят в посуде

- а) с открытой крышкой;
- б) с закрытой крышкой.
- в) без крышки

Задание № 2.

4. Большая продолжительность варки

- а) на пару;
- б) в воде;
- в) при избыточном давлении (в автоклавах)

Задание № 3.

5. Для приготовления картофельного пюре картофель протирают:

- а) горячим;
- б) теплым;
- в) остывшим.

Задание № 4.

6. При приготовлении тушеной капусты из квашеной капусты увеличивают норму

- а) уксуса;
- б) сахара;
- в) томатного пюре.

Задание № 5.

7. В какое блюдо добавляют творог:

- а) запеканка рисовая;
- б) пудинг манный;
- в) лапшевник;
- г) клецки манные.
- д) макароны, томат, творог, яйца, сметана, маргарин.

Задание № 6.

8. Консистенция каш зависит:

- а) от соотношения крупы и воды;
- б) от вида крупы;
- в) от способа варки;
- г) от вида жидкости

Задание № 7.

Для каждого предложения подберите соответствующую концовку и запишите ее номер после многоточия:

№	Предложение	№	Концовка
1	У вареной птицы...	а	Замачивают
2	Бобовые перед варкой....	б	Отделяют мякоть от костей
3	У печени снимают....	в	Просеивают
4	Крупы перед варкой....	г	Промывают
5	Морковь, петрушку для приготовления супа – пюре	д	Протирают
		е	Пленку
		ж	Верхний слой
		з	Пассеруют
		и	Очистить от грязи и песка
		к	Перебирают

Задание № 8.

Соотнести формы нарезки репчатого лука согласно использованию:

- | | |
|----------------|---|
| 5) кольца; | а) для крупяных супов, фаршей; |
| 6) полукольца; | б) для щей из свежей капусты, тушеных блюд; |
| 7) дольки; | в) для супов, соусов; |
| 8) крошка; | г) для шашлыков, жарки во фритюре. |

Задание № 9.

Определите правильную последовательность варки перловой каши: 1)ошпаривают, 2)подсушивают, 3)закладывают в кипящую воду, 4)доводят до готовности в жарочном шкафу, 5)варят до загустения

Задание № 10.

Определите правильную технологическую последовательность приготовления блюда «Макароны отварные с овощами»

1)добавляют шинкованный репчатый лук → 2)подготовленные овощи соединяют с отварными макаронами → 3) макароны отваривают → 4) овощи (морковь и петрушку шинкуют соломкой) → 5)пассеруют с жиром → 6) пассеруют → 7)в конце добавляют томатное пюре → 8) и зеленым прогретым горошком → 9) (кипятят 5-7 мин) → 10) при подачи посыпают зеленью.

Перечень заданий открытого типа

Задание № 1. Какова причина плохой развариваемости бобовых?

Задание № 2. За содержание каких питательных веществ ценятся бобы?

Задание № 3. Какие крупы моют перед варкой?

Задание № 4. Время варки макаронных изделий какое?

Задание № 5. Какие виды макаронных изделий используются в кулинарии?

Задание № 6. Почему масса макаронных изделий при варке увеличивается примерно в 3 раза?

Задание № 7. Перечислите, что относят к бобовым?

Задание № 8. Какой корнеплод содержит каротин?

Задание № 9. Дополните пропуски в предложении:

Чечевица относится к ----- подгруппе плодовых овощей.

Задание № 10. Дополните пропуски в предложении:

Стручковый перец относится к -----группе овощей.

Формируемая компетенция: ПК 2.5

Перечень заданий закрытого типа

Задание №1.

Продукты, необходимые для приготовления омлета:

- а) яйца, мука, сметана, соль;
- б) яйца, молоко, соль, сливочное масло, мука;
- в) молоко, яйца, соль, сливочное масло;
- г) яйца, вода, соль, сахар, мука.

Задание №2.

Чем пудинг творожный отличается от запеканки?

- а) в массу добавляют взбитые яичные белки;
- б) в массу добавляют сметану;
- в) в массу добавляют муку;
- г) в массу добавляют размягченный маргарин или сливочное масло.

Задание №3.

К отварным творожным блюдам относят:

- а) вареники, пудинги паровые;
- б) вареники, сырники;
- в) клецки, запеканки;
- г) блинчики с творогом, сырники.

Задание №4.

Блюда из яиц с добавлением муки и сметаны

- а) яичная кашка
- б) яичница глазунья,
- в) омлет смешанный
- г) драчена.

Задание №5.

К мучным блюдам относят

- а) лапшу домашнюю
- б) пельмени
- в) профитроли
- г) чебуреки

Задание №6.

Сырье для приготовления дрожжевого теста:

- а) молоко или вода, соль, сахар, яйца, мука;
- б) молоко или вода, соль, сахар, яйца, дрожжи, мука, масло или маргарин;
- в) молоко или вода, дрожжи, соль, сахар, жир, мука;

Задание №7.

Установите соответствие:

Блюда, полуфабрикаты	Особенности приготовления и подачи
1. Макароны со сметаной 2. Котлеты манные 3. Бобовые с жиром и луком	а. бобовые (горох) заливают холодной водой и варят при слабом кипении 1,5 часа, заправляют солью, перцем, растопленным маслом, отпускают, посыпая зеленью б. обработанный картофель варят до готовности, отвар сливают, картофель обсушивают и протирают в горячем состоянии, добавляют пассерованный репчатый лук и вареные нарезанные грибы в. макароны варят сливным способом, заправляют сливочным маслом. При отпуске кладут на порционную тарелку, заправляют сметаной г. варят вязкую манную кашу на смеси молока с добавлением сахара. Готовую кашу охлаждают до 60°C, добавляют сырые яйца, перемешивают, порционируют, формируют котлеты, панируют в сухарях, жарят на сковороде с двух сторон основным способом до образования поджаристой корочки.

Задание №8.

Установите соответствие:

Блюда	Особенности приготовления и подачи
1. Блинчики	а) омлетную смесь выливают на подготовленную разогретую сковороду с маслом и жарят до загустения массы, на середину укладывают подготовленный фарш, заворачивают с двух сторон края омлета, закрывая ими фарши и придавая ему форму пирожка, подают на тарелке швом вниз
2. Фаршированный омлет	б) варят вязкую кашу на смеси молока и воды с добавлением сахара, готовую кашу охлаждают до 60°C, добавляют сырые яйца, перемешивают, формируют котлеты, панируют в сухарях, жарят основным способом с 2-х сторон на сковороде до образования поджаристой корочки
3. Котлеты манные	в) в посуду кладут сахар, соль, яйца, вливают молоко 50% от нормы, всыпают муку, взбивают до однородной массы и постепенно вливают остальное молоко, выпекают на вращающихся электрических жаровнях, с одной и другой стороны.

Задание №9.

Установите правильную последовательность технологического процесса подготовки яичного порошка к производству

- а) соединяют с водой или молоком в соотношении 1:3,5
- б) просеивают
- в) выдерживают 30 минут для набухания

Задание №10.

Установите последовательность операций при приготовлении вареников с творогом:

- 5) формовка вареников;
- 6) приготовление теста;
- 7) охлаждение полуфабриката;
- 8) варка;
- 9) подготовка фарша.

Перечень заданий открытого типа

Задания № 1. Почему яйцо — один из самых полноценных продуктов питания?

Задания № 2. Нарушение каких санитарных правил обработки яиц может стать источником опасных пищевых отравлений и инфекций?

Задания № 3. Для чего следует производить обминку дрожжевого теста?

Задания № 4. В зависимости от содержания жира выпускают какие виды творога?

Задания №5. Почему перед приготовлением блюд творог протирают через сито или через протирочную машину?

Задание № 6. Почему яйца водоплавающей птицы не используются в кулинарии?

Задание № 7. Какой недостаток будет иметь дрожжевое тесто, если оно бродило в помещении с низкой относительной влажностью?

Задание № 8. Тарталетки изготавливают из какого теста?

Задания № 9. Продолжите технологическую последовательность приготовления яичницы-глазуньи:

разогревают сковороду _____

Задания №10. Продолжите технологическую последовательность приготовления вареников ленивых: *приготавливают творожную массу* _____

Формируемая компетенция: ПК 2.6

Перечень заданий закрытого типа

Задание №1.

В каком цехе готовят горячие рыбные блюда:

- а) рыбном
- б) суповом
- в) овощном
- г) горячем

Задание №2.

Для приготовления блюда «Рыба, запечённая с картофелем по-русски» картофель используют:

- а) в сыром виде
- б) в отварном виде
- в) в жареном виде
- г) в припущенном виде

Задание №3.

Выберите гарнир для блюда «Солянка из рыбы на сковороде»

- а) картофель тушеный
- б) овощное рагу
- в) капуста тушенная
- г) рассыпчатый рис

Задание №4.

Полуфабрикат «Тельное из рыбы» жарят:

- а) во фритюре
- б) основным способом
- в) в жарочном шкафу
- г) на гриле

Задание №5.

Для блюда «Рыба, запеченная с картофелем по- русски приготавливают соус:

- а) красный основной соус
- б) белый основной
- в) сметанный
- г) молочный

Задание №6.

Как определяют готовность отварной рыбы?

- а) по внешнему виду,
- б) пробуя на вкус,
- в) проколом поварской иглой.

Задание №7.

Установите соответствие

Полуфабрикаты	Форма
1. Зразы 2. Котлеты 3. Биточки 4. Рулет 5. Тельное 6. Фрикадельки 7. Тефтели	а) батон б) овально-приплюснутая с заостренным концом в) кирпичик г) округло-приплюснутая д) шар е) полумесяца

Задание №8.

Установи соответствие названия рыбного блюда порционному куску рыбы, гарниру и соусу

Блюдо	Порционный кусок рыбы	Гарнир	Соус
1. Рыба, запеченная по-русски 2. Рыба, запеченная по-московски 3. Рыба, запеченная под молочным соусом 4. Солянка из рыбы на сковороде	а) жареный порционный кусок; 2) припущенные порционные куски; 3) сырой порционный кусок без костей; 4) жареный порционный кусок (карп, карась, сазан) б) припущенные порционные куски; в) сырой порционный кусок без костей; г) жареный порционный кусок (карп, карась, сазан) д) чистое филе; е) целая рыба;	а) картофель отварной, нарезанный кружочками; б) макароны отварные; в) гречневая каша рассыпчатая; г) картофель жареный из отварного (кружочками) б) гречневая каша рассыпчатая; в) макароны отварные г) картофель жареный из отварного (кружочками) д) картофельное пюре; е) капуста тушёная;	а) томатный в) сметанный; г) томатный б) белый; в) сметанный; г) томатный в) сметанный; г) молочный средней густоты; г) томатный д) красный основной; е) сметанный с томатом.

Задание №9.

Установите правильную последовательность
Технология приготовления полуфабрикатов из налима:

- а) снятие кожи
- б) промывание
- в) удаляют плавники
- г) удаляют голову
- д) подрезание кожи
- е) удаление внутренностей

Задание №10.

Установите последовательность варки осетровой рыбы звеном:

- а) заливают холодной водой,
- б) варят до готовности при слабом кипении,
- в) подготовленное звено рыбы перевязывают шпагатом,
- г) охлаждают в отваре,
- д) доводят до кипения,
- ж) выкладывают на решётку рыбного котла,
- з) смывают бульоном сгустки белка,
- и) зачищают от хрящей,
- к) укладывают на лотки

Перечень заданий открытого типа

Задание 1. Как влияют экстрактивные вещества на свойства отвара при варке рыбы?

Задание 2. Для жарки основным способом порционные куски рыбы нарезают под каким углом?

Задание 3. Как называется жидкость для лучшего прикрепления панировки к продукту?

Задание 4. При варке рыбы на 1 кг берется сколько воды?

Задание 5. Процесс нанесения на продукт муки или молотых сухарей как называется?

Задание 6. Наиболее ценным продуктом питания является какая рыба?

Задание 7. Рыбу с содержанием жира от 2% до 5% относится к какой категории?

Задание 8. В каком цехе обрабатывают рыбу?

Задание 9. Дополните пропуски в предложении:

Для улучшения вкуса, аромата и улучшения консистенции при приготовлении полуфабрикатов применяют прием - _____.

Задание 10. Дополните пропуски в предложении:

Для варки порционные куски рыбы укладывают в рыбные котлы в _____ ряд кожей _____ и заливают _____ водой так, чтобы она была на _____ см выше уровня рыбы.

Формируемая компетенция: ПК 2.7

Перечень заданий закрытого типа

Задание №1.

Как называется способ заправки птицы, когда делают надрезы кожи на брюшке с двух сторон и вставляют в эти прорезы концы ножек?

- а) в одну нитку
- б) в «кармашек»
- в) в две нитки
- г) в три нитки

Задание №2.

Для каких целей используют птицу с поврежденным филе?

- а) для жарки
- б) для тушения
- в) для приготовления котлетной массы
- г) для варки

Задание №3.

Какие из способов тепловой обработки относятся к комбинированным?

- а) жарка, варка, тушение;
- б) запекание, припускание, бланширование;
- в) тушение, запекание, брезирование;
- г) запекание, жарка, пассерование.

Задание №4.

Выберите мясные блюда, тушёные мелкими кусками:

- а) мясо духовое, азу, бефстроганов;
- б) гуляш, шашлык, мясо тушёное;
- в) плов, шницель, рагу;

Задание №5.

Выберите способ тепловой обработки для блюда «Антрекот»:

- а) варка;
- б) жарка во фритюре;
- в) жарка основным способом;
- г) тушение.

Задание №6.

Выберите гарниры к блюду «Бефстроганов».

- а) гречневая каша, макароны отварные, рагу;
- б) картофель отварной, картофель жареный, картофель фри;
- в) капуста тушёная, картофель отварной, рис отварной.

Задание №7.

Определите соусы, рекомендуемые к блюдам:

А. Бефстроганов	Соус	Б. Шашлык по-карски
	1. Томатный	
	2. Сметанный	
	3. Ткемали	
	4. Красный	
	5. Кетчуп	
	6. Грибной	

Задание №8.

Определите блюда из рубленого мяса:

А. С наполнителем	Блюда	Б. Без наполнителя
	1. Биточки	
	2. Зразы	
	3. Бифштекс	
	4. Тефтели	
	5. Рулет	
	6. Котлеты	

Задание №9.

Установите последовательность приготовления блюда «Бефстроганов»:

- а) мясо нарезают брусочками;

- б) перемешивают,
- в) соединяют с пассированным репчатым луком;
- г) укладывают на разогретую с жиром сковороду;
- д) посыпают солью, перцем;
- е) обжаривают;
- ж) соединяют со сметанным соусом добавляют кетчуп;
- з) доводят до кипения;
- и) отпускают.

Задание №10. Установите последовательность кулинарной обработки говядины

- а) жиловка,
- б) зачистка
- в) деление на отруба,
- г) обвалка отрубов,

Перечень заданий открытого типа

Задание №1. Каков алгоритм приготовления мясо-костного бульона?

Задание №2. Какой вид заправки птицы ухудшает ее внешний вид?

Задание №3. Какую дичь не опаливают?

Задание №4. Что делают с мясом, чтобы куски не деформировались?

Задание №5. Для чего мясо маринуют?

Задание №6. Какое сырье входит в котлетную массу?

Задание №7. Для чего мясо отбивают?

Задание №8. Чем шпигуют мясо?

Задание №9. Дополните пропуски в предложении:

Удаление сухожилий, пленок, хрящей это-----

Задание №10. Дополните пропуски в предложении:

Отделение мяса от костей это-----

5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

5.1. Критерии оценки текущего контроля и промежуточной аттестации

В ФГБОУ ВО «ДГТУ» для обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования применяется пятибалльная шкала знаний, умений, практического опыта.

Таблица 3

Шкалы оценивания		Критерии оценивания
Пятибалльная	зачет	
«Отлично» - 5 баллов		Показывает высокий уровень сформированности компетенций, т.е.: <ul style="list-style-type: none"> – демонстрирует глубокое и прочное освоение материала; – исчерпывающе, четко, последовательно, грамотно и логически стройно излагает теоретический материал; – правильно формирует определения; – демонстрирует умения самостоятельной работы с нормативно-правовой литературой; – умеет делать выводы по излагаемому материалу.
«Хорошо» - 4 балла		Показывает достаточный уровень сформированности компетенций, т.е.: <ul style="list-style-type: none"> – демонстрирует достаточно полное знание материала, основных теоретических положений; – достаточно последовательно, грамотно логически стройно излагает материал; – демонстрирует умения ориентироваться в нормативно-правовой литературе; – умеет делать достаточно обоснованные выводы по излагаемому материалу.
«Удовлетворительно» - 3 балла	Зачтено	Показывает пороговый уровень сформированности компетенций, т.е.: <ul style="list-style-type: none"> – демонстрирует общее знание изучаемого материала; – испытывает затруднения при ответах на дополнительные вопросы; – знает основную рекомендуемую литературу; – умеет строить ответ в соответствии со структурой излагаемого материала.
«Неудовлетворительно» - 2 балла	Не зачтено	Ставится в случае: <ul style="list-style-type: none"> – незнания значительной части программного материала; – не владения понятийным аппаратом дисциплины; – допущения существенных ошибок при изложении учебного материала; – неумения строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса; – неумения делать выводы по излагаемому материалу.

Критерии оценки тестовых заданий

Таблица 4

Процент выполненных тестовых заданий	Оценка
до 50%	Неудовлетворительно
50-69%	Удовлетворительно
70-84%	Хорошо
85-100%	Отлично

КЛЮЧИ К ЗАДАНИЯМ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

Таблица 5

Формируемые компетенции	№ задания	Ответ
ПК 2.3	Задания закрытого типа	
	№ 1	б
	№ 2	б
	№ 3	А-2,3 Б-1,4,5
	№ 4	1-б, 2-а, 3-в
	№ 5	24153867
	Задания открытого типа	
	№ 1	лук репчатый
	№ 2	технологии приготовления на белом бульоне
	№ 3	белая сухая пассеровка
	№ 4	эспаньоль
№ 5	супрем	
ПК 2.4	Задания закрытого типа	
	№ 1	в
	№ 2	б
	№ 3	1-г, 2-в, 3-б, 4-а
	№ 4	1-2, 2-1, 3-б, 4-10, 5-5
	№ 5	21354
	Задания открытого типа	
	№ 1	мелкие 1-2 мин, крупным не менее 10 мин. В среднем 3-7 минут.
	№ 2	высоким содержанием клетчатки и толстой оболочкой
	№ 3	в моркови
	№ 4	плодовые
№ 5	семейству бобовых	
ПК 2.5	Задания закрытого типа	
	№ 1	г
	№ 2	а
	№ 3	1в, 2а, 3б
	№ 4	1в, 2г, 3а
	№ 5	4231
	Задания открытого типа	
	№ 1	удаляются излишки углекислого газа
	№ 2	содержанием белков, жира, витаминов А, D, В2, В1, мин. веществ
	№ 3	жирный (18%), полужирный (9%) и обезжиренный
	№ 4	всыпать муку, из теста в виде жгута отделять кусочки
№ 5	выпускают яйца, посыпают солью, жарят до загустения белка	
ПК 2.6	Задания закрытого типа	
	№ 1	а
	№ 2	г
	№ 3	1-в, а, б; 2-а, г, в; 3-б, в, г; 4-д, е, а
	№ 4	1-в, 2-г, 3-б, 4-а
	№ 5	абгевд
	Задания открытого типа	
	№ 1	панирование
	№ 2	придают более яркий вкус и аромат, улучшают его цвет и текстуру
	№ 3	средней жирности
	№ 4	один, вверх, горячий, 2-3 см.
№ 5	маринование	
ПК 2.7	Задания закрытого типа	
	№ 1	в
	№ 2	в
	№ 3	А-2,4,6 Б-1
	№ 4	А-1,2 Б-1,5

	№ 5	вгаб
	Задания открытого типа	
	№ 1	шпиком для повышения жирности, для вкуса пряностями
	№ 2	дичь не опаливают за исключением диких уток
	№ 3	сделать его мягче, придать аромат и антимикробная обработка.
	№ 4	обвалка мяса
	№ 5	жиловка и зачистка

КЛЮЧИ К ЗАДАНИЯМ ДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Таблица 6

Формируемые компетенции	№ задания	Ответ
ПК 2.3	Задания закрытого типа	
	№ 1	б
	№ 2	в
	№ 3	б
	№ 4	б
	№ 5	в
	№ 6	вде
	№ 7	1-2, 2-1, 3-3
	№ 8	А-2,3 Б-1,4,5
	№ 9	24153867
	№ 10	652143
	Задания открытого типа	
	№ 1	грибной
	№ 2	возбуждают аппетит и лучше усваивается пища
	№ 3	лук репчатый
	№ 4	белая сухая пассеровка
	№ 5	технологии приготовления на белом бульоне
	№ 6	морне
	№ 7	велюте (основной белый соус)
	№ 8	150 ⁰ С
	№ 9	супрем
	№ 10	эспаньоль
ПК 2.4	Задания закрытого типа	
	№ 1	б
	№ 2	а
	№ 3	а
	№ 4	б
	№ 5	в
	№ 6	а
	№ 7	1-б. 2-а, 3-е, 4-к, 5-д
	№ 8	1-г, 2-в, 3-б, 4-а
	№ 9	21354
	№ 10	34516728910
	Задания открытого типа	
	№ 1	высоким содержанием клетчатки и толстой оболочкой
	№ 2	белков, в состав которых входят незаменимые аминокислоты
	№ 3	рис, пшено, гречку, горох, нут, перловку, чечевицу.
	№ 4	мелкие 1-2 мин, крупным не менее 10 мин. В среднем 3-7 минут.
	№ 5	трубчатые, лентообразные, нитеобразные, фигурные
	№ 6	за счет поглощения воды
№ 7	бобы, фасоль, горох, соя, нут, чечевица, чина, маш, а также арахис	
№ 8	в моркови	

	№ 9	семейству бобовых
	№ 10	плодовые
ПК 2.5	Задания закрытого типа	
	№ 1	в
	№ 2	а
	№ 3	а
	№ 4	г
	№ 5	б
	№ 6	б
	№ 7	1в, 2г, 3а
	№ 8	1в, 2а, 3б
	№ 9	б, а, в
	№ 10	25134
	№ 11	
	Задания открытого типа	
	№ 1	содержанием белков, жира, витаминов А, D, В2, В1, мин. веществ
	№ 2	мытьё и дезинфекция
	№ 3	удаляются излишки углекислого газа
	№ 4	жирный (18%), полужирный (9%) и обезжиренный
	№ 5	получим насушенную кислородом однородную массу без комочков.
	№ 6	содержать микроорганизмы (сальмонеллы)
	№ 7	образование высохшего поверхностного слоя
№ 8	сдобного пресного теста	
№ 9	выпускают яйца, посыпают солью, жарят до загустения белка.	
№ 10	всыпать муку, из теста в виде жгута отделять кусочки	
ПК 2.6	Задания закрытого типа	
	№ 1	г
	№ 2	б
	№ 3	в
	№ 4	а
	№ 5	в
	№ 6	в
	№ 7	1-в, 2-б, 3-г; 4-а; 5-е; 6-д; 7-д
	№ 8	1-в, а, б; 2-а, г, в; 3-б, в, г; 4-д, е, а
	№ 9	абгевд.
	№ 10	бжадбгзик
	Задания открытого типа	
	№ 1	придают более яркий вкус и аромат, улучшают его цвет и текстуру.
	№ 2	под углом 30—40°.
	№ 3	льезон
	№ 4	2-2,5 литра воды.
	№ 5	панирование
	№ 6	рыба живая;
	№ 7	средней жирности
	№ 8	заготовочный цех, мясорыбный цех
№ 9	маринование	
№ 10	один, вверх, горячий, 2-3 см.	
ПК 2.7	Задания закрытого типа	
	№ 1	б
	№ 2	в, г
	№ 3	в
	№ 4	в
	№ 5	в
	№ 6	в
	№ 7	А-1,2 Б-1,5
	№ 8	А-2,4,6 Б-1
№ 9	агдбевжзи	

№ 10	вгаб
Задания открытого типа	
№ 1	варят в воде 2...3 ч., закладывают мясо и варят еще 1,5...2 ч.
№ 2	заправка с помощью иглы
№ 3	дичь не опаливают за исключением диких уток
№ 4	их отбивают и в нескольких местах подрезают сухожилия.
№ 5	сделать его мягче, придать аромат и антимикробная обработка.
№ 6	«котлетное мясо», третьесортное мясо, после измельчения
№ 7	чтобы разделить и размягчить мышечные волокна
№ 8	шпиком для повышения жирности, для вкуса пряностями.
№ 9	жиловка и зачистка
№ 10	обвалка мяса

Критерии оценки тестовых заданий, заданий на дополнение, с развернутым ответом и на установление правильной последовательности

Верный ответ - 2 балла.

Неверный ответ или его отсутствие - 0 баллов.

Критерии оценки заданий на сопоставление

Верный ответ - 2 балла

1 ошибка - 1 балл

более 1-й ошибки или ответ отсутствует - 0 баллов.